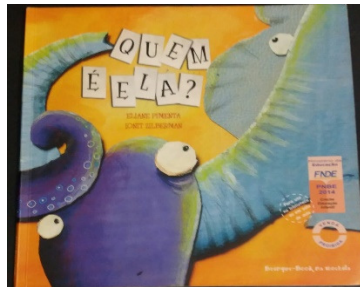


ROTINA DO TRABALHO PEDAGÓGICO PARA SER REALIZADA EM DOMICÍLIO (MATERNAL I-A) - Prof.ª MEIRE

➤ *Data: 05 /05 a 07/05 de 2021*

➤ **CRECHE MUNICIPAL “MARIA SILVEIRA MATTOS**

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MATERNAL I-A	MATERNAL I-A	MATERNAL I-A	MATERNAL I-A	MATERNAL I-A
<p>DESAFIO ESPECIAL DIA DAS MÃES E DE QUEM AMAMOS</p> <p><i>(EO) (ET) (CG) Trabalhando a Imaginação e a Concentração</i></p> <p>Vamos chamar de Pessoa Especial todos que cuidam de você com muito amor: Mães, Avós, Madrinhas, Tias, Primas, Babás.</p> <p>- 1º DESAFIO: ESCONDE, ESCONDE DE BRINQUEDOS</p> <p>Convide a Pessoa Especial que cuida de você para brincar.</p> <p>Escolha pelo menos 5 brinquedos e esconda pela casa e peça para pessoa especial procurar. Quando ela encontrar todos, será a vez dela esconder e você</p>	<p>DESAFIO ESPECIAL DIA DAS MÃES E DE QUEM AMAMOS</p> <p><i>(CG) (EO) (ET) Trabalhando a Imaginação</i></p> <p>- 2º DESAFIO: FOTO MALUCA</p> <p>Você vai fazer uma foto diferente com a Pessoa Especial que cuida de você.</p> <p>O segredo é improvisar, seja criativo, use a sua imaginação. Usar algum tipo de maquiagem, roupas diferentes, fazer caretas, são dicas para você criar fotos divertidas. Não esqueça de mandar as fotos para a professora!</p>	<p>DESAFIO ESPECIAL DIA DAS MÃES E DE QUEM AMAMOS</p> <p><i>(EO) (TS) (CG) Trabalhando a Coordenação Motora Fina</i></p> <p>- 3º DESAFIO: VAMOS COZINHAR!!</p> <p>Escolha uma receitinha para fazer com a Pessoa Especial que cuida de você.</p> <p>Será muito gostoso! Vocês poderão fazer juntos, Bolinho de Chuva, Panquecas, Omelete, Arroz Doce, Chocolate Quente e muitos outros. Receitas simples que tem como ingrediente principal o Amor. Vou deixar aqui a receitinha da Panqueca de Banana e do Chocolate Quente.</p> <p align="center">RECEITAS:</p>	<p>DESAFIO ESPECIAL DIA DAS MÃES E DE QUEM AMAMOS</p> <p><i>(EO) (EF) (ET) Trabalhando a Imaginação</i></p> <p>- 4º DESAFIO: HISTÓRIA CONTADA</p> <p>Você irá assistir a uma historinha contada pela professora Meire junto com a Pessoa Especial que cuida de você.</p> <p>Sentem-se bem pertinho e curtam muito. Não esqueçam da pipoca!</p> 	<p>DESAFIO ESPECIAL DIA DAS MÃES E DE QUEM AMAMOS</p> <p><i>(EO) (ET) (EF) (CG) Trabalhando a Coordenação</i></p> <p>- 5º DESAFIO: MASSAGEM COM BOLINHAS DE GUDE</p> <p>Ofereça para a pessoa especial que cuida de você uma massagem especial.</p> <p>- Você vai precisar de uma bacia, água morna, bolinhas de gude. Peça para a pessoa especial se sentar um pouquinho e colocar os pés dentro da bacia e com movimentos de vai e vem, diga para ela relaxar um pouquinho.</p> <p>- Se você não tiver bolinhas de gude, você poderá usar sal grosso, é muito relaxante e ajuda a desinchar os pés.</p>

procurar.
O desafio é encontrar todos os brinquedos no menor tempo possível.

Faça um vídeo da brincadeira e envie para a professora!
Divirtam-se!



- **PANQUECAS DE BANANAS**

2 Bananas
2 ovos inteiros
2 colheres de Tapioca ou Aveia
1 pitada de sal.

Modo de Preparar:

Amasse as bananas, junte os ovos batidos, a tapioca ou a aveia, uma pitadinha de sal e misture bem.

Unte uma frigideira com óleo e coloque uma parte da massa, leve ao fogo baixo e quando o fundo estiver dourado, vire e deixe dourar o outro lado.

Você pode comer com mel, com doce ou sozinha. É uma delícia e saudável!

- **CHOCOLATE QUENTE**

500 ml de leite
1 colher de maisena
5 colheres de Nescau ou qualquer outro achocolatado adoçado

Modo de Preparar:

Use panela média para não derramar quando estiver fervendo.

Dissolva a maisena com um pouquinho do leite, junte o restante e o Nescau, misture bem, leve ao fogo e mexa até engrossar. Quando começar a



Registre esses momentos com uma foto bem linda!

- Outra opção é fazer a massagem com creme hidratante. Coloque um pouquinho do creme nas mãozinhas e faça a massagem nos pés dela.



Registrem esses momentos.

Todos esses desafios foram elaborados com muito amor para que vocês, Pessoas Especiais, possam ter momentos únicos junto de suas queridas crianças e também junto de suas famílias. Aproveitem esses momentos!

FELIZ DIA DAS MÃES!

ferver espere mais 5 minutos para cozinhar, apague o fogo e continue mexendo até acabar as bolhas.

Se quiser poderá acrescentar meia caixa de creme de leite e mexer até dissolver bem. Sirva ainda quentinho!

Bom Apetite!

Não deixem de registrar esses momentos especiais!



ROTINA Nº 14